



## Сладость из каштана

Kestane Şekeri



0,5 кг каштанов (съедобных сортов)  
3 стакана сахарного песка  
2-3 капли лимонного сока

# В глубокую кастрюлю налить воды, насыпать каштаны и варить на среднем огне до их размягчения.  
# Аккуратно очистить каштаны от кожуры, не повредив их.

# В отдельную кастрюлю налить 3 стакана воды, добавить 3 стакана сахарного песка, довести до кипения и варить некоторое время. Добавить лимонный сок, довести до кипения, снять с огня.

# Положить в сироп каштаны и оставить, закрыв крышкой на 1 день.

# На следующий день проварить каштаны в сиропе 20 минут на медленном огне.

# То же самое повторить на протяжении 3 дней. При варке добавлять в сироп 2-3 столовые ложки воды, на место выкипевшего сиропа.

# В последний день после варения, выложить каштаны в друшлаг.

# Когда сироп как следует стечет, завернуть каждый каштан в алюминевую фольгу и положить в холодильник.

Не смотря на то, что приготовление этой сладости занимает длительное время, технология приготовления ее очень простая. Это экономичнее, чем покупать готовую сладость в магазине.